

📄 Cette formation est proposée par le CNFPT

La conduite d'un projet de lutte contre le gaspillage alimentaire en restauration collective

Cette formation vise à former les agents des collectivités à mettre en oeuvre un plan de prévention du gaspillage alimentaire

Alimentation durable

👤 Collectivité

🕒 17.5h

Présentiel

Code module : ALIM03

Mis à jour le : 15/06/2026

À qui s'adresse la formation ?

Le public cible

Directeurs et directrices de la restauration collective, gestionnaires de la restauration collective, responsables qualité en restauration collective, responsables de production, responsables des sites de distribution des repas, cuisiniers et cuisinières

Objectifs

Les objectifs de la formation

Au regard des dispositifs règlementaires (Lois EGALIM, AGECE et Loi Climat et Résilience) :

- **Quantifier** les éléments à prendre en compte dans le gaspillage alimentaire
- **Repérer** les solutions existantes et les points de progrès possibles
- **Elaborer** un plan d'action
- **Identifier** les leviers de réussite d'un projet de prévention du gaspillage alimentaire
- **Mobiliser** l'ensemble de la communauté éducative et les élèves autour du projet

Programme

Le programme détaillé

En lien avec la loi Agriculture et Alimentation n°2018-938 du 30 octobre 2018 (dite loi EGalim) :

- Les définitions et les représentations des notions de gaspillage et de déchets alimentaires :
 - les causes,
 - les sources,
 - les acteurs concernés.
- Le repérage des différents postes de gaspillage : achats et gestion des stocks, préparation, distribution, consommation-retour plateau,
- Les acteurs à mobiliser et à fédérer autour du projet, notamment l'ensemble de la communauté éducative et les élèves,
- Les pistes d'actions et les solutions envisageables au niveau des différentes étapes du processus de restauration.

Durée

17.5h

Organisme de formation

Cette formation est proposée par le CNFPT

Tarif

Gratuit